

DRINKS.

Pasqua Nero d'Avola-Shiraz Organic 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7016521
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere 135, 37131 Vérone, Italie
Marke	Pasqua
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3-4 Monate
Degustationsnotiz	es zeigen sich Anklänge von Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, Eichenholz, Erde, Zimt und Gewürznelken. Am Gaumen treten weiche und samtige Tannine hervor.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 80% Nero d'Avola (Calabrese) und 20% Shiraz
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	verspielt
Bio	Ja



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei Pasqua Vigneti e Cantini begann ihre einzigartige Geschichte im Jahr 1925, als die erste Generation der Pasqua-Brüder nach Verona kam und einen Handel mit Weinen aus ihrer Heimatregion Apulien eröffnete. Schon bald beschlossen sie, selbst ein Weingut aufzubauen, und kauften nach und nach neue Rebberge in der Region von Verona. Die zweite Generation in den 60'er Jahren begann, die Weine allmählich in die Welt zu exportieren und einen höheren Wert auf Qualität zu legen. Mit den Jahren forschte die Familie nach neuen, innovativen Weinbautechniken, um ihre Produkte weiter aufzuwerten. Mitte der 2000'er eröffnete die Winzerei ihren neuen Hauptsitz in San Felice im Herzen der seit bald 100 Jahren in Familienbesitz befindlichen Weinberge. Dank der kontinuierlichen Bemühungen, exzellenten Qualitätswein herzustellen, sind die Weine von Pasqua Vigneti e Cantini heute auf 65 Märkten weltweit vertreten.

Der Nero D'Avola Shiraz Organic stammt vom westlichen Teil Siziliens, der sich perfekt für den biologischen Weinbau eignet. Aufgrund der unterschiedlichen Höhenlagen der Weinberge spannt sich die Lese der perfekt gereiften Trauben über mehrere Wochen. Die getrennt vinifizierten Trauben durchlaufen eine 15- bis 20-tägige Mazeration und Fermentation, wobei häufige Pump-Overs stattfinden. Der im Januar geblendete Wein durchläuft anschliessend die malolaktische Gärung im Edelstahltank, bevor er dekantiert und weitere drei bis vier Monate gelagert wird.